

# Confiture de fraises

*C'est la pleine saison des fraises ! Alors c'est le moment de faire des confitures ! et avec Thermomix, rien de plus simple !*



## **Pour 3 pots « bonne Maman » :**

600 g de fraises équeutées  
400 g de sucre  
2 g d'agar agar (ou 1 cuillère de 2.5 ml)  
1 noisette de beurre !

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler 15 mn à 100 ° vitesse 2 en sens inverse.  
Verser très chaud dans les pots et fermer aussitôt  
retourner les pots jusqu'à complet refroidissement

*PS : La noisette de beurre sert à éliminer la mousse. C'est plus simple que l'écumoire et très efficace.*

*A savoir : Pour une confiture sans morceau, mixer en fin de cuisson 20 secondes, vitesse 10.  
Pour une confiture moins sucrée, diminuer le sucre et augmenter les fruits afin d'avoir 1 Kg d'ingrédients, soit 3 pots.*